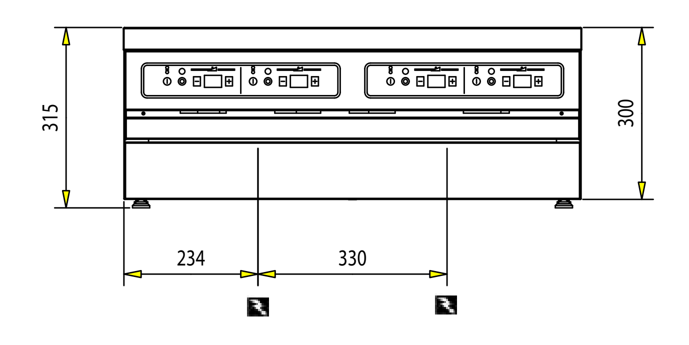
«CSE 840 IX»

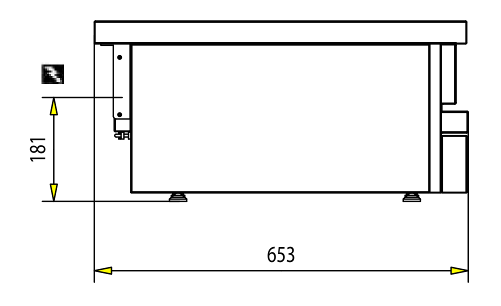
MANUEL GENERAL

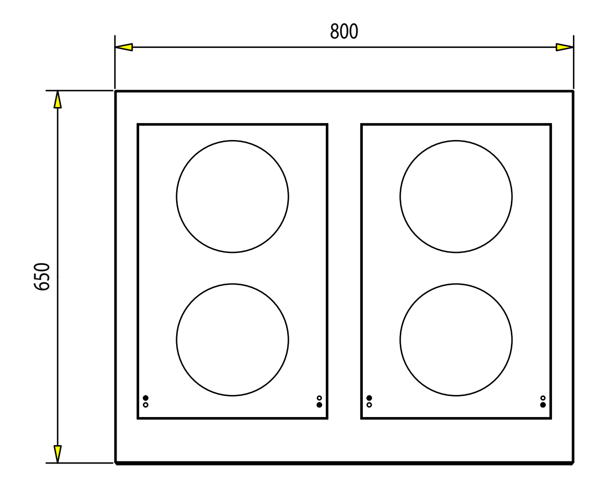


SOCIETE INDUSTRIELLE DE LACANCHE - Rue Hubert Coste - 21230 LACANCHE - FRANCE

Sommaire







Raccordement électrique, sur bornier au dos de l'appareil



CSE 840 IX

4 foyers induction

CONSTRUCTION	Châssis	Acier inoxydable
	Table	Acier Z7CN 18.10
	Façade	Acier Z8C17

- Dimension (L x P x H) : 800 x 650 x 300 mm.
- 4 foyers ronds.
- Puissance par foyer 2,8 kW.
- Puissance totale : 11,2 kW .
- Diamètre des foyers : 195 mm.
- 9 niveaux de puissance.
- Affichage digital de la puissance (1-9)
- Baie libre

Raccordement électrique :

- Alimentation : 230 V 1N~ 50 Hz + T.

Conformité aux Directives gaz et électriques



Basse tension : 2006/95/CEE
CEM : 2004/108/CEE





RECEPTION

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux différentes parties de l'appareil.

INSTALLATION ET UTILISATION

AVANT TOUTE INSTALLATION ET UTILISATION DE CET APPAREIL, IL EST NÉCESSAIRE DE CONSULTER CETTE NOTICE, AVEC UNE ATTENTION PARTICULIÈRE À ACCORDER AUX POINTS SUIVANTS :

- **RACCORDEMENT**
- **UTILISATION**

INTERVENTIONS

Toute installation, intervention ou dépannage sur cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

«CSE 840 IX»

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.





L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

ATTENTION - Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques). Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite. Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

L'appareil fonctionne avec deux branchements adaptés en terme de capacité de ligne (courant 32A), avec une tension d'alimentation de 230V +/- 10% et une fréquence de 50Hz ou 60Hz +/- 2%.
En cas de non respect :

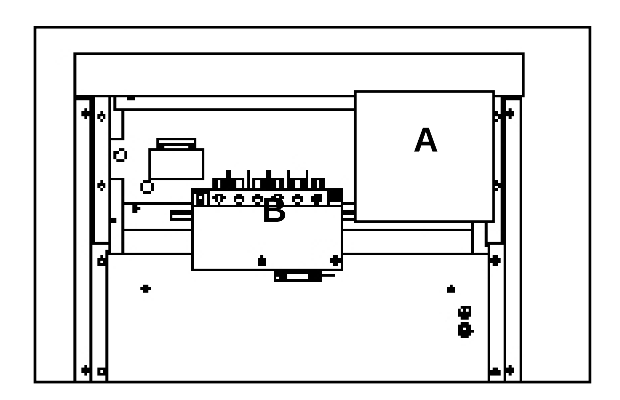
- Branchement sur un réseau triphasé entre 2 phases, aucun message n'apparaît et le produit émet des bips réguliers.
- Tension trop basse, affichage F9.
- Tension très basse, le générateur ne démarre pas

Avant raccordement, vérifier :

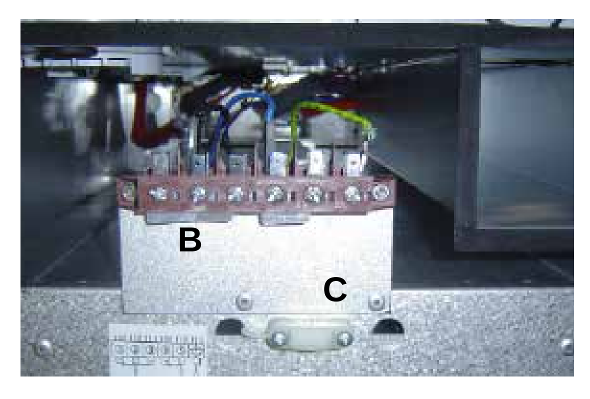
→ Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil en cas de raccordement..

→ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif de protection à coupure omnipolaire.

Raccordement électrique :

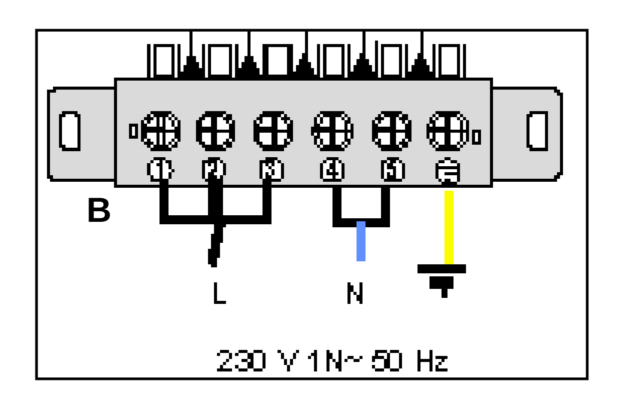


Déposer les vis maintenant le capot arrière **A**.



Raccorder aux 2 borniers **B** suivant les indications ci-contre.

Fixer le câble au moyen du serre câble rep. **C** .



Cet appareil est prévu pour une double alimentation monophasé 230 V + N +T.

ATTENTION ! De série, les bornes ①,②. ③ pour la phase et ④,⑤ pour le neutre sont reliées par des cavaliers.

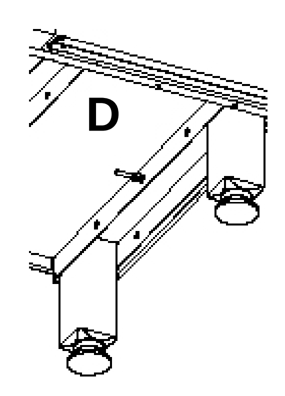
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



Raccordement borne d'équipotentialité :

Raccorder à la borne d'équipotentialité **D**.



«CME 420 IX»

MANUEL D'INTERVENTIONS

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.





DESCRIPTIF

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

IL EST IMPÉRATIF DE METTRE L'APPAREIL HORS TENSION AVANT TOUTE MANIPULATION.

65213059

65213052

65213060

6551785

Désignation	Nr
Plaque à bornes 6 positions	6551785
Dessus	65213059
Bandeau de commande assemblé	65213060
Générateur	65213052

DIAGNOSTIC DE PANNE

L'appareil a ventilé puis s'est arrêté	Contrôler si les connecteurs sont en place et verrouillés entre : - Bandeau de commande et carte générateur.	- Si les connecteurs et limandes semblent détériorés, les remplacer.
L'appareil ventile en permanence	Contrôler: - absence de fils coupés - absence de fils dénudés - connecteurs en place - connecteurs au bon endroit - connecteurs verrouillés mécaniquement	- Si les connecteurs et limandes semblent détériorés, les remplacer.
	Contrôler les liaisons : - entre le bandeau de commande et la carte générateur - sur le générateur - sur le bandeau de commande	
L'appareil affiche un défaut immédiat F1 ou F2	Foyer avant : problème de CTN En court circuit (F1) ou En circuit ouvert (F2) Vérifier le montage sur l'inducteur, le branchement sur le générateur, l'état des connecteurs et la valeur ohmique de la CTN	Si défaut persistant, changer le générateur.
L'appareil affiche un défaut immédiat F3 ou F4	Vérifier le montage sur l'inducteur, le branchement sur le générateur, l'état des connecteurs et la valeur ohmique de la CTN	Si défaut, changer le générateur.
L'appareil affiche un défaut immédiat F5 ou F6	Problème de CTN sur la carte générateur En court circuit (F5) ou En circuit ouvert (F6)	Remplacer le générateur
L'appareil affiche un défaut immédiat F9	Problème d'alimentation électrique	hors plage électrique (sous tension) (La tension doit être comprise entre 207 et 253V) (La fréquence doit être de 50 ou 60 Hz à 2% près)
Affichage clignote en permanence après la mise en place d'une casserole	Casserole non compatible avec induction ou casserole non reconnue par l'appareil	Prendre une casserole compatible (un aimant doit être attiré par le fond du récipient) Si la casserole est conforme, vérifier le positionnement de l'inducteur correctement plaqué sous le verre et l'état de la bobine
Après fonctionnement, apparition d'un défaut permanent ou temporaire F7	Température de l'électronique trop élevée. Le mesage apparaît à chaque mise en route de la table jusqu'au rétablissement d'une température correcte	Vérifier le fonctionnement des ventilateurs Contrôler la bonne ventilation de l'appareil (prise d'air frais) Vérifier l'implantation du produit dans son environnement
Après fonctionnement, apparition d'un défaut permanent ou temporaire F8	F8 : Problème de positionnement de la CTN sur l'inducteur ou inversion CTN avant et arrière	Vérifier le sertissage des CTN sur leur peigne et le bon montage. Si défaut, remplacer la carte générateur
F- et Bip sonore	Touche activée en permanence	

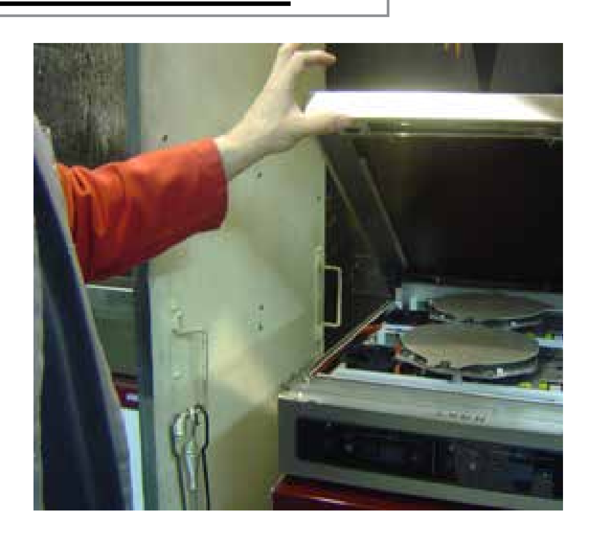


Avant toute intervention, débrancher l'alimentation.

DÉMONTAGE DE L'ENSEMBLE GÉNÉRATEUR



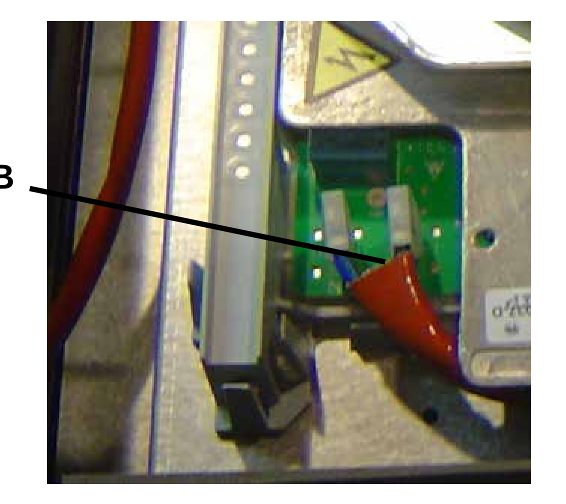
Retirer les 2 vis **A** vers les extrémités du bandeau d'aération

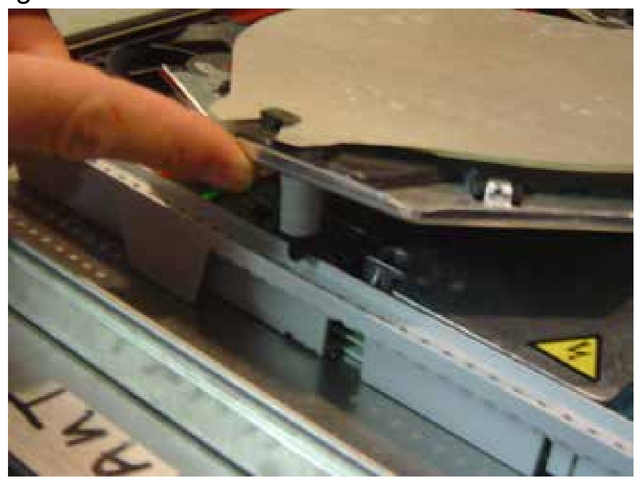


Déposer le dessus vitrocéramique.



Déclipser deux fils d'alimentation **B** reliés au générateur défectueux.





Déclipser le générateur.



Dévisser la vis de maintien du module inducteur





Déclipser le ventilateur



Déclipser le module en tirant vers l'intérieur les deux pattes en plastique



Retirer l'ensemble module-ventilateur

Lors du montage du nouvel ensemble inducteur - ventilateur, il faut prendre soin de remettre la rondelle cuvette et de serrer modérément.



Avant toute intervention, débrancher l'alimentation

DÉMONTAGE DE L'ENSEMBLE COMMANDE/ BANDEAU



Retirer les 2 vis **A**



Déposer le dessus vitrocéramique.





Déclipser les limande **B** reliées aux générateurs défectueux



Retirer les 2 vis **C**.



Retirer les 2 vis **C** sous le bandeau.

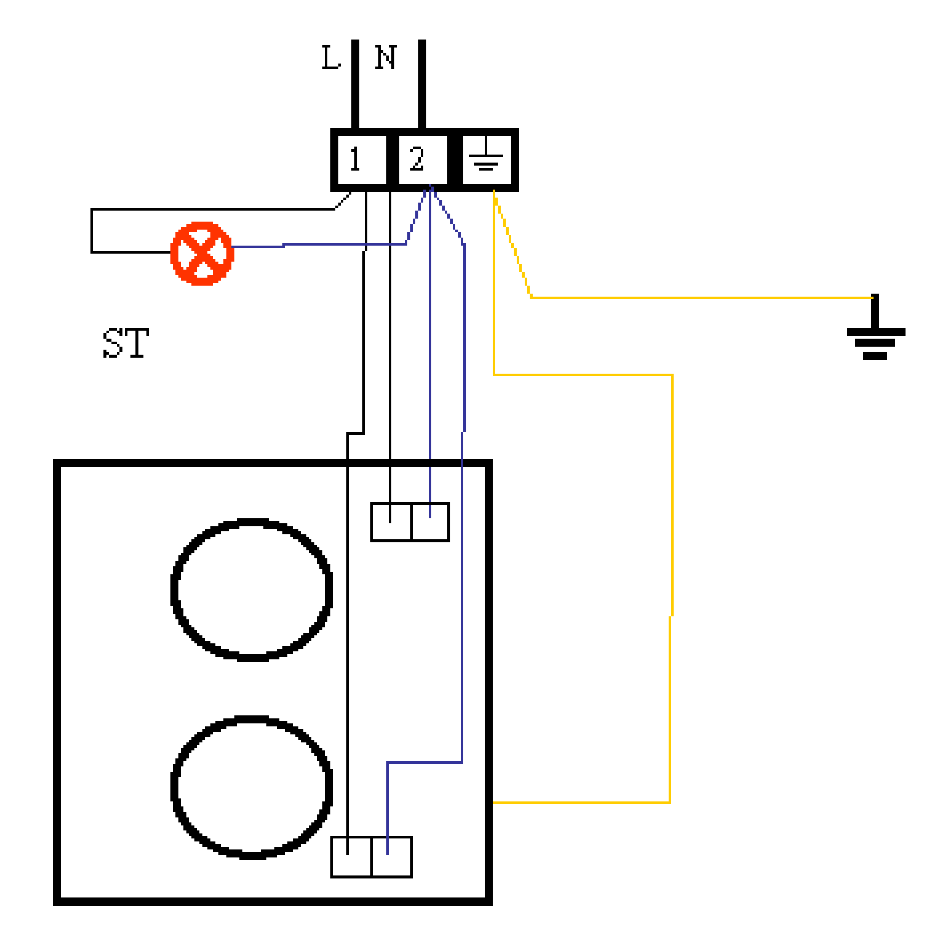




Désengager l’ensemble du bandeau avec les limandes.



Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 2



«CSE 840 IX»

MANUEL D’UTILISATION

Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés préalablement informés des instructions contenues dans cette notice. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes nationales en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE : La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s’adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d’une mauvaise installation, utilisation ou d’un mauvais entretien.







La montée en température est très rapide. Il est recommandé de surveiller vos préparations tant que vous n'êtes pas habitués à la cuisson à l'aide de foyers induction

Ne laisser jamais de l'huile ou autre graisse à chauffer sans surveillance.

Vos aliments ne cuiront efficacement que si le récipient est ferromagnétique et qu'il est en contact avec le foyer choisi.

Les récipients réservés à l'induction ne doivent pas être utilisés sur d'autres types de plaques de cuisson, cela risquerais de les déformer.

Il faut éviter de rayer la surface de cuisson avec des objets métalliques ou abrasifs.

Si la casserole est retirée de la zone de cuisson (affichage clignotant) pour un moment, coupez la puissance.

Ne placer pas ou ne laisser pas un récipient émaillé ou aluminium ou tout autre récipient vide sur une zone de chauffante.

De même ne placer pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table, cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

Ne pas placer de boîtes de conserves fermées directement sur un foyer, ce dernier peut exploser sous l'effet de la pression.

Ne pas obturer les zones d'aération (bandeau avant, aération arrière, ...). L'appareil peut chauffer et être moins efficace. De plus vous diminuez la durée de vie de votre plaque de cuisson.

Ne stocker aucun aérosol ou produit inflammable sous la table de cuisson.



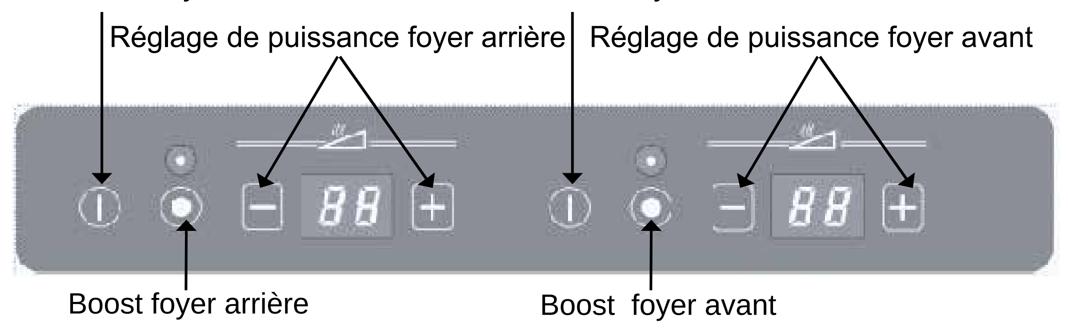


Selon les dernières recherches scientifiques, les personnes munies d'un stimulateur cardiaque n'encourent pas de risque en utilisant les plaques à induction. Dans l'éventualité d'une action anormale, un risque résiduel ne peut être exclu. C'est pourquoi nous conseillons aux personnes munies d'un stimulateur cardiaque de consulter leur docteur avant d'utiliser l'induction. Eviter tout contact de bijoux (bague, gourmette,....) avec la surface de cuisson en fonctionnement, il y a un risque d'échauffement.

ATTENTION : Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur

FOYERS INDUCTION





Mise en service

Positionner votre casserole sur la zone de cuisson désirée.

Appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » du ou des foyers choisi.

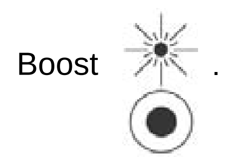
L'afficheur indique « 0 » tant qu'un niveau de puissance n'a pas été sélectionné.

Réglage de la puissance :

Les deux foyers disposent d'une puissance de chauffe réglable de 50 à 2800 Watts chacun.

Le réglage de la puissance se fait avec les touches « + » (augmentation de la puissance) et « - » (diminution de la puissance).

Le mode Boost correspond au 10ème niveau de réglage de puissance, il affecte la puissance maximum. Il peut s'atteindre directement en appuyant sur la touche « Boost ».

Quand le mode Boost est enclenché un voyant rouge s'illumine au dessus de la touche Boost  .

Nota : Un ou plusieurs foyers peuvent être sélectionnés. La mise en chauffe étant très rapide, sélectionner directement la position souhaitée.

Afficheur	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bo
Puissance(Watt)	0	50	150	300	500	800	1100	1500	2000	2400	2800

A titre indicatif, les différentes positions conviennent le mieux pour :

1 & 2 = Mise en attente ou préparation de sauces.

3 & 4 = Mijotages ou entretien de la cuisson.

5 & 6 = Mijotages entretenus et cuisson des pâtes ou riz après ébullition de l'eau.

7 = Cuisson à la poêle.

8 = Dorer ou saisir une viande.

9 & Bo = Porter ou maintenir à forte ébullition.

Arrêt :

Appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET ». L'afficheur s'éteint et la puissance est coupée instantanément.





Affichage defauts :

AFFICHEUR	DÉFAUT
F1	CTN foyer en court circuit
F2	CTN foyer en circuit ouvert
F5	CTN électronique en court circuit
F6	CTN électronique en circuit ouvert
F7	Surchauffe électronique
F8	Inversion CTN foyer avant et arrière ou mauvais captage de la température
F9	Sous tension secteur
F- + Bip sonore	Touche activée en permanence

Pour plus de détails se reporter au tableau «Diagnostic de panne»





AVANT TOUT NETTOYAGE, FERMER LA VANNE DE BARRAGE GAZ ET/ OU L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

DANGER : CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYE AUX MOYENS DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU SUBIR D'IMPORTANTES PROJECTIONS D'EAU.

Attendez le refroidissement de la plaque avant toutes interventions.

Plaque :

Avant tout nettoyage, assurez-vous que votre plaque à induction est éteinte.

Au quotidien, utilisez une éponge humide imbibée d'un détergent non abrasif. Des produits spécifiques vitrocéramique existent en commerce.

Eviter l'excès d'eau sur le bandeau tactil de l'appareil.

Les plaques doivent **TOUJOURS** être maintenues bien sèches. Essuyer vos ustensiles avant de les poser sur les plaques.

Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool blanc. Recouvrer les taches à l'aide d'un chiffon imprégné, laisser reposer pendant 1/2 h. Ensuite rincer et sécher soigneusement.

Pour tout dépôt difficile, utiliser un racloir adapté après humidification du dépôt.

En cas de débordement de confiture, gelée, sucre nous vous conseillons de retirer rapidement le dépôt de la surface à l'aide d'un racloir adapté afin d'éviter une quelconque détérioration de la vitre. Attention la surface peut être chaude.

ATTENTION : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage de la plaque.

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.